BLANC SECHE GALLIA

250 blancs au kg de poudre : 1 blanc = 4g de poudre

Le **BLANC GALLIA**, constitué de Blancs d'Oeuf, sélectionnés pour leur haut pouvoir foisonnant, pasteurisés et atomisés.

DESCRIPTION

Composition

Blanc d'oeuf de poule séché pasteurisé, stabilisant : gomme de xanthane (E415), correcteur d' acidité : acide citrique (E330), agent foisonnant : citrate de triéthyl (E1505)

Propriétés / Avantages technologiques

Le blanc GALLIA monte en neige et tient mieux que les blancs frais.
Ajouté en faible quantité, il renforce les blancs frais ou congelés et les empêche de grainer.

Pouvoir liant coagulant

Pouvoir moussant, c'est la faculté d'emmagasiner des bulles d'air au cours du battage. La présence de traces de jaunes d'oeuf ou de matières grasses pénalise le foisonnement des pâtes.

UTILISATIONS

DOMAINES D' APPLICATIONS		Doses conseillées
Pâtisserie-biscuiterie	Mousse et meringuage	150 g pour 1 litre d'eau
	Mouillage pour macarons et fours amandes	75 g pour 1 litre d'eau
Confiserie		160 g pour 1 litre d'eau

En charcuterie-salaisons :
est utilisé pour les mousses de foie gras, la clarification des gelées et la liaison des viandes en pâtés.

Reconstitution / dosage

32 blancs frais x 4g = 125g poudre + 875g eau

Pour reconstituer un blanc d'œuf frais, il faut mélanger 4 g de poudre avec 28 ml d'eau environ.

En incorporation avec des blancs frais ou surgelés, il est conseillé d'utiliser le BLANC GALLIA entre 2% et 5% par rapport à la quantité de blancs d'oeuf mis en oeuvre.

... / ...

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG

Mode d'emploi / conseils de mise en oeuvre

- Verser la quantité d'eau froide indiquée, dans la bassine à blanc.
- Mettre la batteuse au ralenti.
- Saupoudrer la dose de Blanc d'Oeuf séché GALLIA.
- Augmenter la vitesse peu à peu. On obtient une neige blanche, ferme, très serrée en 10'.

La température idéale de battage se situe à 21°C, il est donc préférable de tempérer l'albumine d'oeuf avant utilisation. L'acidité des pâtes joue également un grand rôle dans la stabilité des mousses (pH optimum 5,5).

SPECIFICATIONS

Caractéristiques chimiques

Humidité	11% au maximum
Matières minérales	6 à 7%
pH	6 à 8

Caractéristiques microbiologiques

Germes Aérobies Mésophiles	10000 par gramme au maximum
Coliformes totaux à 30°C	100 par gramme au maximum
Coliformes thermotolérants	10 / gramme au maximum
Staphylocoques auréus	10 / gramme au maximum
Salmonelles	absence dans 25 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Boîtes plastique de 1 Kg net. Carton de 10 Kg net.

Conditions de conservation : A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg⇒ 251B - 10Kg ⇒ 250B

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG

LOUIS FRANCOIS
Ingrédients Alimentaires

Informations Nutritionnelles

Produit : **BLANC GALLIA**

Paramètre nutritionnel	g / 100 g approx
Energie (kcal) / kj	341 kcals / 1447 kj
Protéines	78.6g
Lipides sur extrait sec	1 g
Acides gras saturés (par rapport lipides totaux)	0.72 g
Mono insaturés (par rapport lipides totaux)	0.23 g
Poly insaturés (par rapport lipides totaux)	0.08 g
Glucides Totaux	2 g
Sucres	0.6 g
Fibres	4.8 g
Eau	11g max
Sel	4.15 g
Na (sodium)	1.64 g

Croissy Beaubourg, le 08.10.2013

RABIA CAHINA
TECHNICIENNE ASSURANCE QUALITE

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A PARIEST – 77183 CROISSY BEAUBOURG

LOUIS FRANCOIS
Ingrédients Alimentaires

ATTESTATION D'ORIGINE

Produit **:** **BLANC GALLIA**

Par la présente, nous attestons que le Blanc Gallia que nous fournissons est fabriqué dans notre usine en France (N° agrément sanitaire : FR 77.240.002 CE) à partir de blanc d'œuf en poudre dont les œufs coquilles peuvent provenir de :

- France
- Allemagne
- Pays Bas
- Belgique
- Espagne
- Pologne
- Portugal

MORICEAU Denis
Responsable Qualité
Fait à CROISSY BEAUBOURG
Date 18.09.2013
Signature et Tampon :

LOUIS FRANCOIS
SA au capital de 437.500 euros
17, rue des Vielles Vignes - B.P n°86
ZA Pariest
77183 CROISSY BEAUBOURG
☎ : 01 64 62 74 20 - Fax : 01 64 62 74 36
E-mail : clients@louisfrancois.com

Ce document est émis d'après les certificats et engagements transmis par nos fournisseurs

FORMULAIRE ALLERGENES BLANC GALLIA

Allergènes	Absence	Présence
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	X	
crustacés et produits à base de crustacés	X	
œufs et produits à base d'œufs		X (albumine)
poissons et produits à base de poissons	X	
arachides et produits à bas d'arachide	X	
soja et produits à base de soja	X	
lait et produits laitiers y compris lactose	X	
fruits à coque et produits dérivés	X	
graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Cèleri et produits à base de Cèleri	X	
Moutarde et produit à base de Moutarde	X	
Mollusque	X	
Lupin	X	
sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg	X	

Ce document est émis d'après les certificats et engagements transmis par nos fournisseurs

21.05.2012/CA/attestation_allergènes_Blanc GALLIA

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG

LOUIS FRANCOIS
Ingrédients Alimentaires

ATTESTATION DE NON-OGM ET DE NON-IONISATION

Produit :

BLANC GALLIA

Selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 publiés le 18/10/03, le produit désigné précédemment n'est pas soumis à étiquetage OGM.

La directive 1999/2/CE du Parlement Européen (Conseil du 22/02/1999) relative aux denrées et ingrédients traités par ionisation précise les modalités d'étiquetage des denrées et des ingrédients ionisés.

Je, soussignée, RABIA Cahina, Technicienne Assurance Qualité, certifie que le produit désigné précédemment ne subit aucun traitement ionisant.
De plus, il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.

Fait à CROISSY BEAUBOURG

Date 21.05.2012

Signature et Tampon :

LOUIS FRANCOIS
SA au capital de 437.500 euros
17, rue des Vielles Vignes - B.P n°86
ZA Pariest
77183 CROISSY BEAUBOURG
☎ : 01 64 62 74 20 - Fax : 01 64 62 74 36
E-mail : clients@louisfrancois.com

LOUIS FRANCOIS
Ingrédients Alimentaires

Attestation pour certificat sanitaire

Produit concerné : BLANC GALLIA en 10kg

N° lot(s) concerné(s):

- **98A4 / 1116**

Par la présente, nous attestons que le BLANC GALLIA (cartons de 10 kg) - lot 98A4 (DLUO : 11/2016) a été fabriqué sur notre usine de Jouy sur Morin en France (n° agrément sanitaire FR 77 240 002 CE).

Ce lot a été fabriqué à partir de blancs d'œuf en poudre pasteurisés, eux même, fabriqués sur les sites de production dont les numéros d'agrément sont les suivants :

- NL 6360 EP – sur ce site, les blancs d'œufs sont enfermés dans une chambre chaude « hotroom » pendant au moins 10 jours à 70°c avant livraison.

- FR 49 333 002 CE – sur ce site, les blancs d'œufs sont pasteurisés à 63°C pendant 8 jours.

Enfin, ces blancs d'œufs sont issus d'œufs en coquilles originaires de pays de l'Union européenne (Pays-Bas, France, Espagne, Allemagne, Belgique, Pologne, Portugal).

RABIA CAHINA
TECHNICIENNE ASSURANCE QUALITE
Fait à CROISSY BEAUBOURG
Date 16.05.2014
Signature et Tampon :

LOUIS FRANCOIS
SA au capital de 437.500 euros
17, rue des Vielles Vignes - B.P n°86
ZA Pariest
77183 CROISSY BEAUBOURG
☎ : 01 64 62 74 20 - Fax : 01 64 62 74 36
E-mail : clients@louisfrancois.com

Ce document est émis d'après les certificats et engagements transmis par nos fournisseurs